



Version: 27.05.25

Sanis specials

Het SANIS-bloem onderscheidt zich door een uitzonderlijke houdbaarheid en een lichte, zachte geur. Het heeft een bruine kleur en een neutraal kruim, wat zorgt voor evenwichtige en gelijkmatige broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Tarwezemelen, Pompoenpitten, Zonnebloempitten, Bruine lijnzaad, Tarwegluten, Emulgatoren E471, E472e, E481, Tarwekiemen, Gemoute tarwebloem, Enzymen: Amylasen (tarwe), Hemicellulasen (tarwe), Ascorbinzuur E300

Structuur: Donkerbruine poeder met zaden

Volledigheid: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 354

Energie kJ: 1499

Koolhydraten: 59.2g

Vetten: 7.6g

Eiwitten (Nx6,25): 13.5g

Voedingsvezels: 7.1g

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Bruin

Kruim: Licht en zacht

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

CT SANIS	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneden

Normaal	15'
Spiraal:	
1e snelheid	4'
2e snelheid	4'
Snelle kneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1e rust	15'
2e rust	15'
Opbollen	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

- Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.
- Dit brood blijft goed zacht.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst

